Fonds Brun lié MAGGI®
Boîte de 750 g pour 15 L à 30 L

CODE EAN

761303 257468 0

DESCRIPTION DU PRODUIT

Fonds Brun lié déshydraté

INGRÉDIENTS

Ingrédients du fonds déshydraté : Maltodextrine, amidon de maïs, sel, farine de blé, caramel sucre caramélisé, arômes (céleri), huile de palme, épaississant : gomme guar ; oignon, fécule de pomme de terre, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf, acidifiant : acide citrique ; extrait de vin blanc, extraits d'ail, de thym et de poivre. Peut contenir des traces de lait, œuf.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé, céleri
- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Pour la réalisation d'une boîte complète, la délayer dans 2 litres d'eau froide et incorporer le mélange dans le restant du liquide bouillant, porter à ébullition et cuire 3mn.

DOSAGES

Produit	Base de sauce		Produit	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
50g	1 litre	1 litre	25g	1 litre	1 litre
La boîte	15 litres	15 litres	La boîte	30 litres	30 litres

UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien toutes vos sauces brunes corsées, poêler ou braiser une pièce de bœuf, mouiller un sauté ou une estouffade.

Fonds Brun lié MAGGI®
Boîte de 750 g pour 15 L à 30 L

CODE EAN

761303 257468 0

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 50 g
Energie	326 kcal 1377 kJ	163 kcal 688 kJ
Protéines	5,3 g	2,6 g
Glucides	62,9 g	31,5 g
- dont sucres	8,2 g	4,1 g
Lipides	5,0 g	2,5 g
- dont acides gras saturés	3,1 g	1,5 g
Fibres	3,9 g	2,0 g
Sodium	7,1 g	3,6 g*

Bénéfices nutritionnels

- A très faible teneur en matières grasses.

Conseil de professionnel

Pour réaliser des recettes légères et riches en goût

* Equivalent à 9,0 g de sel pour 1 litre.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie d'une recette goûteuse et performante grâce à :
- une note franche et incisive de viande rôtie pour des sauces corsées
- une liaison légère procurant onctuosité à vos sauces

Une sélection rigoureuse des ingrédients
Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés
Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid
Excellente tenue en liaison chaude et froide

Un conditionnement idéal : la boîte service => pratique, hermétique, refermable, empilable et réutilisable
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés
Un bordereau de traçabilité et une déclaration complète des allergènes
Un excellent rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLE PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613032574680	750 g	850 g	145 x 132 x #
Unité de distribution (UD)	Carton	7613032574697	4,5 kg	5,24 kg	396 x 290 x #
Palette				318,44 kg	1200 x 800 x #

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par
15.170.000	12106374	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons